KROMER´S

RESTAURANT &
GEWÖLBEKELLER

Die Geschichte des „Kromer‘s“

1871

Carl Kromer, Namensgeber dieses Restaurants, wurde am 15. Mai 1871 in Neustadt im Schwarzwald geboren.

1895

Mit 24 Jahren siedelte der Sohn einer Kaufmannsfamilie nach Erfurt über, da er in seiner Heimat keine berufliche Zukunft sah. Er machte hier als Prokurist und später auch als Teilhaber, einer damals sehr bekannten „Lingel Schuhfabrik“ Karriere.

1897

1897 lernte er Klara Preuß kennen. Sie stammte aus einem alten pommerschen Adelsgeschlecht, welches sich später ins brandenburgische und meißensche Lans ausbreitete.

1898

Ein Jahr später am 19. April 1898 wurde in Erfurt geheiratet. Aus der Ehe gingen vier Kinder hervor. Max, Margarete, Gertrud und Elisabeth, der späteren Oma des Restaurantbetreibers. So erklärt sich auch der Name des Restaurants, den der Betreiber, auch zum Andenken an seinen Uropa und seiner Oma „Elli“, auswählte.

Keine Kompromisse kannte Carl beim Mittagessen. So verbrachte er seine Mittagspause täglich zu Hause in der heutigen Biereyestraße 1. Hier ließ er sich von seiner Frau mit einem Drei-Gänge-Menü verwöhnen, am liebsten mit Bratkartoffeln. Ein Familienfest ohne „Kromer‘s Bratkartoffeln“ nach Klara‘s Rezept war undenkbar. Zur Weißglut trieb er seine Frau damit, dass er seinen Zwirbelbart stets, nach dem Essen, am Tischtuch säuberte.

Später war er als einer der Ersten im Besitz eines Radiogerätes und hatte Freude daran, mittels Lautsprecher und offenem Fenster, seinen drei Enkeln, im Nachbarhaus, Märchensendungen vorzuspielen.

Bekannt war er auch als lebensbejahender und gastfreundlicher Mensch, der immer den Traum hatte, eine eigene Restauration zu besitzen.

1937

Carl Kromer konnte seinen Traum nie verwirklichen und starb am 31. Mai 1937 in Erfurt. Seine Frau Klara folgte ihm im August 1964.

2011

Seit 2011 ist sein Traum von gelebter Gastfreundschaft, mit dem Namen „Kromer‘s Restaurant und Gewölbekeller“, Wirklichkeit.

Das Kromer‘s Team freut sich Ihr Gastgeber sein zu dürfen und wünscht Ihnen mit „Kromer‘s Bratkartoffeln“, Thüringer Obstbränden und guten Weinen einen schönen Aufenthalt.

Gesucht und Gefunden!

Auf der Suche nach einem regionalen Bierlieferanten stießen wir, fast zufällig, auf das „Michel‘s“ aus Hüpstedt. Nach dem ersten Schluck und zwei Telefonaten war klar, dass wir hier gefunden haben, was wir lange gesucht hatten.

Was „Michel“ Michael Burkhardt über sein Bier verrät:

Bier braucht Heimat, und das Eichsfeld braucht Bier!
In früheren Zeiten braute fast jeder Wirt sein eigenes Bier. Je nach Güte des Hopfens, der Qualität des Malzes und vor allem der Eigenschaft des Wassers entstanden die typischen lokalen Biere.

In den letzten Jahren sind immer mehr kleine und mittelständische Brauereien vom Markt verschwunden oder wurden von den großen Unternehmen „geschluckt“. Der Konkurrenz-kampf ist hart und unerbittlich. Eines hat darunter sehr stark gelitten: Die Geschmacksvielfalt! Das ist nicht gut für die deutsche Bierkultur.
Schließlich können wir auf eine jahrtausendealte Biertradition zurückblicken und wurden auf der ganzen Welt für unser gutes Bier geachtet.

Meine Brauerei ist ein Zwei-Mann-Betrieb, in dem es noch ziemlich manuell zur Sache geht. Automatisch gesteuert wird nur der Maisch- und Kochprozess (um gleichbleibende Qualität und Reproduzierbarkeit der Produkte zu gewährleisten), sowie die Kältesteuerung der Gär- und Lagergefäße. Alles andere ist echte Handarbeit.

Ich werde oft gefragt, worin der Unterschied zwischen meinen Bieren und den Industrie-bieren besteht. Was mache ich anders? Ich bin eine Handwerksbrauerei und mache daher vieles anders: Verwendung von hochwertigem Aromahopfen statt billigem Hopfenextrakt, Klassische kalte Gärung von 5-7 Tagen statt warmer Druckgärung, Mindestens 4 Wochen kalte Reifung anstelle kostengünstiger Schnellreifung.

Ich belasse die Biere, wie die Natur sie mir gibt: mit allen Vitaminen und Mineralstoffen, ungefiltert, nicht pasteurisiert oder kurzzeiterhitzt und ohne Zusatzstoffe.
Diese ganzen Extras sind kostenintensiv, aber es lohnt sich!

EICHSFELDER Michels BRAUMANUFAKTUR

Apperitivempfehlung

Belsazar Wermut rose 5cl — € 6,50
Belsazar Wermut verwendet nur die besten Weine aus dem Südbadischen. Die vielfach ausgezeichneten Winzer bauen am Kaiserstuhl und im Markgräflerland an.

„Gin Rhubarb“ 8cl — € 6,50
Gin Rhubarb besteht aus Nicolei Gin, Bio-Rhababersaft, Zitrone

Volée & Tonic (alkoholfrei) 8cl — € 6,50
Der perfekt-erfrischende Sommeraperitiv aus einer Kombination von reifen Grapefruits, saftigen Pfirsichen und Holunderblüten.

Vorspeisen

serviert mit frischem Nussbrot$_{b}$

Tagessuppe — € 6,80
regelmäßig wechselnd$_{abehi}$

Kürbis-Kokossuppe -*vegan*- — € 7,20
mit Chilli & Ingwer$_{ab}$

Sol-Ei / Bio$_{aegik}$ — € 7,70
mit Butterbrot und Erfurter Brunnenkresse

Kräutersaitlinge — € 9,80
in Butter gebraten & Nussbrot$_{bim}$

Warmer Ziegenkäse — € 8,90
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu bunte Salate in hausgemachter Kräuter-Vinaigrette$_{aei}$

Burrata — € 11,60
mit Kürbischutney, Brunnenkresse & Kürbiskernen$_{aib}$

Rindertatar 70g — € 9,30
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb, serviert mit Brunnenkressedip$_{abjki6e}$
- nur am Abend und in begrenzter Menge -

* Soleier fand man früher in nahezu jeder Kneipe als kleine Stärkung für zwischendurch. Zu Freuden des Wirtes schmeckten sie nicht nur gut, sondern waren auch ungekühlt haltbar. Ganz klassisch schlägt man die Schale der gekochten Eier rundherum ein und legt sie anschließend in eine stark salzhaltige Flüssigkeit mit Piement und Lorbeer ein.
Das Essen ist ein kleines Ritual: längs halbieren/ Eigelb herauslösen/ Öl, Essig, Pfeffer und Senf in die entstandene Mulde geben/ das Eigelb wieder darauf setzen/ in einem Happen essen

Hauptgänge

Butterzarte Schweinebäckchen € 24,40
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfeldersoße, und Apfelrotkohl$_{aehi5}$

Geschmorte Rinderroulade € 24,80
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfeldersoße und Apfelrotkohl$_{aihe5}$

Holzfällerschnitzel "Cordon bleu" € 24,30
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Goudakäse - dazu Kromer´s Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand & Dill$_{aeikn}$

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm, € 28,20
mit frischen Kräutersaitlingen & Kartoffel-Röstis$_{akih}$

Zanderfilet in Butter gebraten € 24,80
mit warmem Gurkengemüse & hausgemachter Kartoffelstampf$_{aij}$

Kachelfleisch - kurz gebratenes Teilstück aus der Schweinekeule, zart und fein marmoriert. € 24,80
mit Zwiebel-Apfel-Champignon Gemüse und Kromer´s Bratkartoffeln$_{e}$

Rindertatar 140g € 18,40
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb, serviert mit Brunnenkressedip$_{ajki6e}$ & Nussbrot$_{ajki6e}$

a gluten - b Erdnussprodukte - c Schalenfrüchte - e Senferzeugnisse - f Sesamprodukte - g Soja-produkte - h Sellerie - i Milch (Laktose, Käse, Butter, Sahne) - j Fischerzeugnisse - k Eierzeugnisse - l Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern) - m Krebstiererzeugnisse - n Schwefeldioxid und Sulfit (mehr als 10mg/kg) - 1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidantien - 4 Geschmacksverstär-ker - 5 geschwefelt - 6 Süßungsmittel - 7 Phosphat

In unserer Küche wird saisonal wechselnd und mit frischen Lebensmitteln gekocht. Eine spontane und kreative „Zugabe“ nicht deklarierter Zutaten ist daher nicht ausgeschlossen.

Wir bitten unsere Gäste am Freitag & Samstag Abend um eine Gesamtrechnung je Tisch.

Vegetarische Hauptgänge

Blumenkohl-Kürbis-Pfanne mit Kartoffelrösti und Brunnenkressedip[ak]	€ 21,80
Kräutersaitlinge und Champignons in Rahm mit Türinger Klößen und kleiner Salat[aie]	€ 21,90
Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben, dazu kleine Salate mit Kräuter-Vinaigrette und Nussbrot[aeib]	€ 17,40

Dessert

Schokoladen-Pistazien-Törtchen mit flüssigem Kern & grünem Pfeffer[aki]	€ 7,40
Bratapfel-Tiramisu hausgemacht aus Mascarpone, Löffelbisquit, und Kürbiskernkrokant[aik]	€ 7,40

Wir bitten unsere Gäste am Freitag & Samstag Abend um eine Gesamtrechnung je Tisch.

Longdrinks

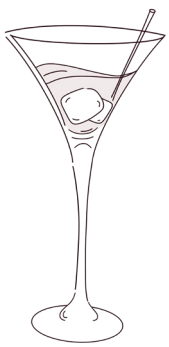
Campari Spritz	0,3l € 7,90
Aperol Spritz	0,3l € 7,90
Sarti Spritz	0,3l € 7,90
LIO Spritz Limette, Ingwer, Orange	0,3l € 7,90

Alle Getränke werden mit Sekt "Hausmarke"
vom Weinhof Schmidt serviert.

Gin Tonic 0,3l € 7,50
mit Nicolai Gin aus Erfurt

Moscow Mule 0,3l € 7,50
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

Rum Cola 0,3l € 7,50
mit Havanna Club



Gin Rhubarb 0,15l € 6,50
mit Nicolai Gin, Rhabarbersaft
und einer frischen Zitronenscheibe

Volèe & Tonic alkoholfrei 0,15l € 6,50
Der perfekt-erfrischende Sommeraperitiv aus einer
Kombination von reifen Grapefruits, saftigen Pfirsichen
und dem warmen Duftvon Holunderblüten.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser		
Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,25l	€ 2,60
Thüringer Waldquell medium oder still	0,75l	€ 6,50
Bittergetränke und Limonaden aus der Thüringer Waldquelle Bitter Lemon$_{3,10,12}$, Ginger Ale$_{1}$	0,25l	€ 2,80
Vita Cola$_{12}$, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,30l	€ 3,40
Thomas Henry Tonic Water$_{10}$	0,20l	€ 2,80
Säfte und Nektare aus Thüringen / Fahner Frucht Gierstädt Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,30l	€ 3,80
Hausgemachte Limonaden Holunderblütenlimonade Mango-Minz-Limonade Ingwer-Zitronen-Limonade	0,40l	€ 5,50
Heißgetränke Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino		€ 3,80
Ronnefeldt Blatt-Tee Wellness Kräuter, Süße Kamille, Earl Grey, Assam, Sweet Berries, Morgentau Grün, Rooibos Orange		€ 3,80

"Michel's Bier

aus der Eichsfelder Braumanufaktur Hüpstedt"

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	€ 5,70
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,50l	€ 5,70
Michels Alster	0,30l	€ 3,80
Michels Alster	0,50l	€ 5,70
Michels Hefeweizen - Flasche	0,50l	€ 5,50
Jever Fun alkoholfrei - Flasche Schöfferhofer	0,33l	€ 3,80
Weizen alkoholfrei - Flasche	0,50l	€ 5,50

Offene Weißweine

Riesling Bechtholdsheimer 0,2l € 6,90
Petersberg Rheinhessen
Weingut Bretz
halbtrocken/ feinherb

Grüner Silvaner Saale-Unstrut
Winzerhof Gussek 0,2l € 7,40
Q.b.A., trocken

Weißburgunder
Baden
Graf von Kageneck 0,2l € 6,80
trocken

Chardonnay
Frankreich
Maîtres Vignerons 0,2l € 6,60
trocken

Gewürztraminer 0,2l € 7,30
Pfalz
Edesheimer Rosengarten
Gutsabfüllung Diehl Kabinett,
lieblich

Sekt

Sekt „Hausmarke“ Weinhof Glas € 4,50
Schmidt in Gebesee trocken

Offene Rotweine

Spätburgunder 0,2l € 6,50
Baden
Winzergenossenschaft Bischoffingen
Endingen am Kaiserstuhl
trocken

Herzallerliebst 0,2l € 6,80
Rheinhessen
Cuveè aus Dornfelder und Merlot
Weingut Manz
feinherb

Tempranillo 0,2l € 7,60
Spanien
Vino de La Tierra De Catilla
Eguren
trocken

Trollinger & 0,2l € 6,70
Lemberger
Württemberg
Cuveè aus Trollinger und Lemberger
Güglinger Heuchelberg
Cleebronn & Guglingen eG
Q.b.A., halbtrocken

Rosèwein

Spätburgunder 0,2l € 6,80
Weißherbst Baden
Hex von Dasenstein
Q.b.A., trocken

Flaschenweine weiß

Riesling 1,0 l € 28,50
Bechtholdsheimer Petersberg
Rheinhessen
Weingut B retz
halbtrocken / feinherb

Riesling 0,75 l € 28,50
Saale-Unstrut Gutswein
Weingut Klaus Böhme
Q.b.A., trocken

Bacchus 0,75 l € 27,50
Saale-Unstrut Weingut Pawis
Q.b.A., trocken

Cabernet Blanc 0,75 l € 28,50
Saale-Unstrut Gutsabfüllung
Weingut Pawis Zscheiplitz
Q.b.A., trocken

Auxerrois 0,75 l € 33,50
Saale-Unstrut
Wolfram Proppe
Gleistal bei Jena
trocken

Sauvignon Blanc Pfalz 0,75 l € 27,50
Weingut Nett
Q.b.A., trocken

Grauer Burgunder
Pfalz 0,75 l € 26,50
Dürkheimer Schenkenböhl
Weingut Darting
Q.b.A., trocken

Chardonnay Frankreich
Maîtres Vignerons Aiméry 0,75 l € 23,50
Q.b.A., trocken

Sekt

Sekt „Hausmarke“ 0,75 l € 25,50
Weinhof Schmidt
in Gebesee
trocken

Flaschenweine rot

Unsere Empfehlung!
Herzallerliebst 0,75l € 24,50
Rheinhessen
Cuveè aus Dornfelder und Merlot
Weingut Manz
feinherb

Portugieser 0,75l € 29,50
Saale-Unstrut Alte Reben
Johannes Beyer Q.b.A.,
trocken

Cabernet Mitos
Saale-Unstrut 0,75l € 29,50
Naumburger Göttersitz

Weingut Born
Q.b.A., trocken

Frühburgunder 0,75l € 32,50
Saale-Unstrut
Weimarer Poetenweg
Q.b.A., trocken

Regent 0,75l € 28,00
Saale-Unstrut
Herzog von Auerstedt
Thüringer Weingut Bad Sulza
trocken

Spätburgunder 0,75l € 24,50
Baden
Winzergenossenschaft Bischoffingen
Endingen am Kaiserstuhl
Q.b.A., trocken

Cuveè 1838 0,75l € 25,50
Pfalz
Carbanet, Merlot, Langrein
und Dornfelder Weingut
Nett

Silentium Largo Franken 0,75l € 24,50
Cuveè fränkischer Trauben
trocken

Rosèwein

Spätburgunder 1,0l € 28,50
Weißherbst Baden
Hex vom Dasenstein
Q.b.A., trocken

Kromers Hauswein ist ein Cuveè aus der Geburtsregion Carl Kromers und seiner Wahlheimat Thürin-gen. In einer Blindverkostung hat sich das Kromer‘s Team für diesen sehr fruchtig-halbtrockenen Wein entscheiden, der aus 40% Thüringer Müller-Thurgau und 60% Württembergischem Riesling exklusiv für das Kromer‘s abgefüllt wird.

Obstbrände aus Thüringen

Fahner Landbrennerei Döllstedt

Der Obstbau in den Fahner Höhen kann auf eine 200-jährige Tradition zurückblicken. Durch doppelten Brand, die Lagerung über ein ganzes Jahr und nicht zuletzt durch die Handabfüllung erhalten die Produkte des Familienbetrieb Brückner ihre Unverwechselbarkeit.

Apfel-Birnen-Brand	Himbeergeist	Zwetschgenwasser	2cl € 3,50
Mirabellenbrand	Pfirsichlikör		2cl € 3,50
Williams Christ Birne	Erfurter Kräuter		2cl € 3,50
Haselnuss			2cl € 5,70

Aus der Destille Erfurt

an der Martinsbastion

Die neue Destille Erfurt befindet sich auf dem Petersberg, am Fuße der Martinsbastion der Zitadelle. Im historischen Kanonenhof hat die neue Brennanlage ihr zu Hause gefunden. Hier können das alte Handwerk und die Kunst des Brennens und Destillierens live erlebt werden.

Pfefferminz-Edelgeist	2cl € 5,70

Nicolai Gin

Nicolai Gin spielt mit Noten von Kardamom, Veilchen, Lavendel und Preiselbeere. Die Brennerei Nicolai&Sohn ist im Kreativwirtschaftszentrum „Zughafen“ in Erfurt beheimatet. Interessierte erwartet dort ein umfangreiches Angebot aus Veranstaltungen und Brennereievents.

Nicolai Gin	2cl € 3,50

LIO Likörchen

LIO Likörchen von Konrad Taube. Die kleine 1-Mann Manufaktur vom Erfurter Zughafen stellt seit 2021handgemachten Likör direkt in Erfurt her.

LIO Likör aus Limone-Ingwer-Orange	2cl € 3,50

Weindestillate

Tresterbrand 2cl € 3,50
aus dem Thüringer Weingut Bad Sulza

Weinhefebrand „Blauer Zweigelt“ 2cl € 3,50
Weingut Pawis Freyburg

Thüringer Tradition aus Neudietendorf

Seit 1828 gibt es ihn bereits - den Neudietendorfer Magenbitter Aromatique. Der einheim-ische Apotheker Daniel Thraen stellte in einer geheimen Rezeptur aus Naturstoffen, die für ihre heilsame Wirkung auf Magen und Darm bekannt waren, ein alkoholhaltiges Heilmittel her und setzte dieses bei einer ausbrechenden Epidemie ein.

Neudietendorfer Aromatique - Gew ürz-Bitter 2cl € 3,50

Der erste Thüringer Whisky

Der erste Thüringer Whisky ist ein bislang einzigartiges Eichsfelder Produkt aus Leinefelde/ Worbis. Der „The Nine Springs Single Malt Whisky“ wird aus verschiedenen Gerstenmalz-sorten hergestellt. Professionell und über einen langen Zeitraum in ausgesuchten Eichen- fässern gereift, erhält er nach und nach sein samtig-fruchtiges Aroma.

„The Nine Springs Single Malt Whisky“ aus 2cl € 5,90
Leinefelde/ Worbis

Krume Kräuterlikör

Krume bezeichnet die obersten 10 cm des Ackerbodens, eine enorm fruchtbare Schicht und Heimat von Millionen Lebewesen. Beim Krume Kräuterlikör aus der Erfurter "Nicolei & Sohn" Destillerie setzt man konsequent auf regionale Zutaten. Alle Kräuter stammen von einem Feld und spiegeln die hiesige Pflanzenwelt wider. So entsteht ein kraftvolles, grünes Elixier mit 28 % Vol. ohne Farbstoffe. Ideal für alle, die einen modernen, weniger süßen Kräuterlikör suchen.

Krume grüner Kräuter Likör **2cl € 3,50**

Baileys Jägermeister Ramazotti Wodka Finlandia Malteser **2cl € 3,50**

Feierlichkeiten im Kromer‘s

Gerne stehen wir Ihnen als erfahrenes Gastronomenteam auch für folgende Events zur Seite:

- Geburtstage
- Hochzeiten
- Familien- und Firmenfeiern

Von A, wie Aperitiv über D, wie Dekoration bis hin zu Z, wie Zimmer in unserer schönen Ferienwohnung. Wir kümmern uns um die Details, damit Sie sich ganz auf das Wesentliche – Ihre Gäste konzentrieren können.

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser gemütliches Restaurant, der idyllische grüne Innen-hof oder unser rustikaler Gewölbekeller mit mehreren Bestuhlungsvarianten zur Verfügung.